

# 食品に残留する農薬等の規制 (ポジティブリスト制度)

食品衛生法では、生鮮食品や加工食品を含めすべての食品について、農薬等（農薬や飼料添加物、動物用医薬品）が残留することで人の健康が損なわれることがないように基準が定められています。

## ポジティブリスト制度

（残留農薬等は「ポジティブリスト制度」により規制されています。）

この制度は、個別に残留基準が定められた農薬等はその基準を、それ以外のものについては、原則、一律基準（食品中に残留しても人の健康を損なうおそれのない量）を適用するもので、全ての農薬等について基準を超えて残留する食品が流通しないよう規制しています。なお、「人の健康を損なうおそれのないことが明らかな」農薬等については、この制度による規制の対象外として定められています。

## 農薬、飼料添加物、動物用医薬品

個別に残留基準が定められているもの。

個別に残留基準が定められてなく、一律基準（0.01ppm）を適用するもの。

人の健康を損なうおそれがないことが明らかなもの。  
(65農薬等)

基準を超えて農薬等が残留する食品の流通を禁止

規制対象外

## 具体的なイメージ

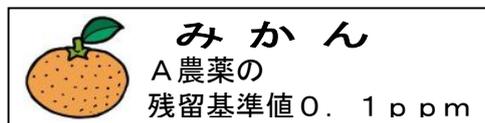
区分	農薬A	農薬B	農薬C	農薬D	農薬E
米	5.0ppm	1.0ppm	3.0ppm	0.01ppm	0.01ppm
キャベツ	2.0ppm	0.01ppm	0.01ppm	3.0ppm	0.01ppm
リンゴ	0.01ppm	2.0ppm	0.01ppm	2.0ppm	0.01ppm

0.01ppm : 一律基準

: 個別の残留基準

## 加工食品に残留する農薬等の判断

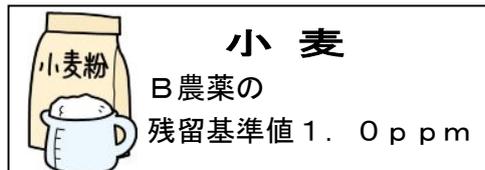
加工食品についても、個別に残留基準が設定されているものはその基準が適用されます。それ以外のものには、原則、一律基準が適用されますが、加工食品の原材料が個別の残留基準を満たしていれば、その原材料を加工した食品については、一律基準を越えても残留基準に適合したものと判断されます。



果汁を水等で20%に希釈



20%みかん果汁入り飲料  
判断基準は  
 $0.1\text{ppm} \times 20\% = 0.02\text{ppm}$



小麦粉300g  
水190g  
塩10g



うどん(小麦60%使用)  
判断基準は  
 $1.0\text{ppm} \times 60\% = 0.6\text{ppm}$

原材料中の農薬等が残留基準を超えていることが明らかな場合、それらを使用した加工食品に農薬の残留がないと予想されても、その原材料を使用して食品を製造することはできません。

また、本制度は、残留農薬等の検査を食品事業者に義務付けるものではありませんが、信頼できる原材料の使用、生産履歴の確認、必要に応じ残留状況について検査する、などの取組みが安全性確保のため必要です。

**Q1. 規制の対象になるのは？**

販売の目的で、食品を製造、輸入、加工、使用、調理、保存、販売する全ての方々が対象です。

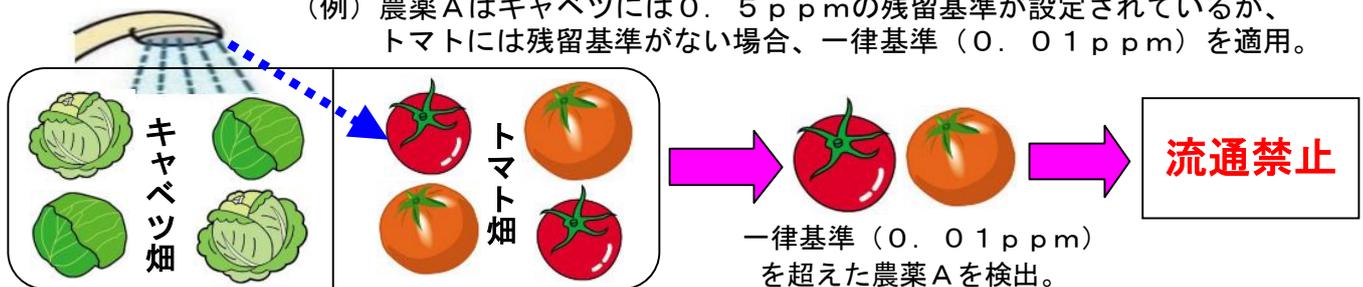
**Q2. 規制の対象となる食品は？**

野菜や果物、牛乳、肉類などの生鮮食品はもちろん、加工食品を含む全ての国産及び輸入食品が対象となります。

**Q3. 農作物生産者の注意点は？**

農薬散布時の飛散（ドリフト）防止が重要です。

（例）農薬Aはキャベツには0.5ppmの残留基準が設定されているが、トマトには残留基準がない場合、一律基準（0.01ppm）を適用。

**Q4. 基準が設けられた農薬等すべての検査が必要ですか？**

ポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の検査を生産者や食品事業者等に義務付けるものではありません。

従来からの残留農薬等に対する取組みと同様に、

- 信頼できる事業者と取引をする、
  - 使用される農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、
  - 必要に応じ残留状況について検査する、
- などの取組みが原材料の安全性確保のために必要です。

**Q5. 必要に応じ自主検査を実施する際のポイントは何ですか？**

生鮮食品については、検査項目とサンプリング条件（時期や頻度など）の設定が重要です。加工食品については、原材料が基準に適合していることが必要で、原材料への農薬等の残留を考慮し、検査項目を設定することがポイントとなります。

**Q6. 一律基準を超える農薬等が検出された食品は危ないのでしょうか？**

一律基準値は、国内に登録がないものや国際的に基準が設定されていないものなどについても、農薬等として使用され、食品中へ残留する場合の安全域を考慮して0.01ppmが設定されています。0.01ppmを超えたからといって全てが危険な食品とは限りませんが、本来、当該食品に残留しないはずの農薬等が残留していることを意味するものであり、そのような事態が発生した場合、原因究明や適切な管理を行うことが重要です。

**Q7. 本制度に対処するため食品等事業者はどのような管理を行うべきなのでしょうか？**

取り扱いの食品について、生産国や生産地域での農薬等の使用管理、残留基準の設定状況、さらに輸入時の違反状況等を調査し、基準を超えないよう管理することが考えられます。